

LM
LA MADELEINE



Verosé

Le uve vengono raccolte in piccole cassette da 10 kg ciascuna e subito vinificate a freddo. Facciamo macerare in pressa per 12 ore al fine di ottenere il colore a buccia di cipolla. Il vino che otteniamo viene avviato alla spumantizzazione secondo il metodo classico, rifermentando in bottiglia.

Il colore è detto buccia di cipolla, il perlage risulta fine e molto persistente, in grande equilibrio con i sentori di crosta di pane e di terziarizzato.

Al gusto è pieno, la spuma in bocca è cremosa, presenta una ottima sapidità con un finale armonico e setoso.

Pinot nero 100%

Metodo classico

13 gradi

Prima annata prodotta 2011